



| | Centre de Loisirs | | | |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|---|---|
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Vendredi |
| Entrée | Tourin à la tomate alphabets | Endives aux cerneaux de noix | Katavias aux fines herbes | Avocat sauce cocktail |
| Viande | Poulet rôti | Curry de veau | Tartiflette savoyarde | Filet de poisson frais "pêche du jour" au court-bouillon |
| Accompagnement | Haricots verts persillés | Semoule |  | Blé |
| Dessert | Fromage | Vaourt fermier de Nadege | | Coupe Belle Hélène (poires au chocolat/amandes effilées grillées) |
| | Fruit | | Fruit | |

Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire, au centre de Loisirs et à la résidence autonomie sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres

Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines

Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.

Gôûter

Pain

Confiture

Produit laitier



Produit Bio



Produits de saison



Circuit court

Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements